Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 16 GRUDNIA. № 95 ROK 1849.

O dodatkach do mąki na chleb w czasie głodu.

Wspomnieliśmy w piśmie naszém o roślinach dojrzewających przed żniwami, mogących służyć na pokarm ludziom w czasie głodu, ale że w takiém smutném położeniu i tę trochę ziarna które się znaleść może, należy jak najoszczędniéj użyć, przedsiewzieliśmy dodatkowo wyliczyć różne do przymieszania do mąki surogaty, które zdrowiu bynajmniéj nie szkodzą a znacznie do nasycenia się dopomagają. Lecz dla większego upewnienia naszych czytelników, że przedmioty które mąkę na chleb powiększyć mają nie są szkodliwe, rozbierzemy na prędce pożywność pokarmów w ogólności:

Każdego pożywienia cel jest dwojaki:

1. Przywrócenie sił utraconych w ciągu ich używania, co ogólnym wyrazem nazywamy reprodukcją i

2. Utrzymanie oddychania czyli respiracji, która nadaje ciału przyzwoity stopień ciepła, a następnie utrzymuje życie.

Do produkcji służą pokarmy zawierające gluten, czyli klej roślinny, białko, pierwiastek serowy i włókno mięsne; do utrzymania zaś respiracji: mączka czyli krochmal, cukier, guma i tłuszcze.

Większa część naszych pokarmów zawiera wprawdzie oba te gatunki ciał, lecz w stosunkach bardzo różnych; w jednych bowiem przeważają ciała do respiracji służące. Dla tego chcąc aby odżywność była normalną, wypada koniecznie żywić się różnemi pokarmami,—jeden tylko chleb zbożowy, dobrze wyrobiony, stanowi tu wyjątek, zawiera on bowiem większą część wyżéj wymienionych substancji w takim stosunku, nie już tylko co do pożywności, lecz i co do łatwego trawienia, iż bez nadwerężenia zdrowia, może służyć długi czas za jedyny pokarm człowieka.

Wiadomo, że główną podstawą chleba jest mąka zbożowa, czyto pszenicy, żyta, jęczmienia lub owsa; wiadomo wreszcie że wyka składa się z wody, glutynu czyli kleju roślinnego, krochmalu lub mączki, cukru i gumy. Z tych najważniejszym do chleba jest gluten: on to stanowi po większéj części pożywność onegoż, on też mu nadaje właściwą spojność.

Stosunek wymienionych części w mące jest różny: naprzód po dług rodzaju zboża, z którego jest wyrobiona; powtóre, podług odmiany onegoż gruntu, nawozu i pory czasu podczas wegetacji.

Najobfitsza w gluten, zatém najzdatniejsza podług Payena na chleb jest mąka pszenna, mniéj już przydatna żytnia a najmniéj jęczmienna i owsiana.

Samo z siebie rozumie się, iż te tylko substancje mogą być istotnemi surrogatami, czyli zastępcami mąki zbożowéj, które zawierają te same co ona substancje pożywne i w tym samym są względem siebie stosunku. Ale na nieszczęście nieznamy do téj chwili ani jednego ciała, z tych samych części składającego; się jedne bowiem te, drugie inne części pożywne w przeważającéj posiadają ilości; chcąc zatém powiększyć massę chleba, tylko cząstkowego dodatku do mąki używać będziemy, i brać te wszystkie ciała, które są polecone na surogaty mąki przez najbieglejszych chemików, wszakże nic zupełnie, lecz w części tylko onęż zastępujące.

W ogólności, aby surrogat mąki odpowiedział celowi, powinien:

1. Zawierać nasamprzód części pożywne; ma się rozumieć, iż im więcéj ich zawiera, tém bardziéj zamiarowi odpowiada.

2. Powinien być tani, łatwy do nabycia i w ilości potrzebie odpowiednéj.

3. Ponieważ najwięcéj tu chodzi: aby powiększyć massę pokarmu zdrowego dla ludzi, przeto najstosowniejszym będzie ten surrogat, który, lubo zawiera w sobie części pożywne, przecież dotąd na pokarm dla ludzi nie był używany, bądź to przez niewiadomość, lub z braku potrzeby. (Na czele małéj liczby takich surrogatów z królestwa roślinnego, stoi bez zaprzeczenia ciasto słodowe, o którém późniéj pomówiemy obszerniéj).

4. Z tego cośmy poprzednio powiedzieli wyraźnie wypływa, iż nieodpowiadałoby bynajmniéj celowi zastępowania mąki zbożowéj ciałami, które dziś powszechnie są używane na pokarm dla ludzi, lubo nie w kształcie chleba; albowiem daremnieby to powiększało koszta i zachody, niepowiększając wcale ogólnéj massy pokarmu, co w naszém zadaniu głównym jest zamiarem. To się odnosi szczególnie do rady: dodawania mąki grochowéj, bobianéj, breczanéj i t. p. do mąki zbożowéj; a nawet wypiekania chleba z ziemniaków, przy nieurodzaju i ztąd wysokiéj cenie, do téj kategorji należy.

5. Surogat celowi odpowiedny, powinien zawierać w pewnym stosunku do swéj objętości substancje pożywne: warunek ten, nader jest ważny i dla tego szczególniéj zwracamy na niego uwagę, iż bardzo często w czasie głodu, celem powiększenia objętości chleba, dodają do małéj ilości mąki zbożowéj, znaczną massę substancji, które mało lub wcale części pożywności nieposiadając, służą jedynie do mechanicznego wypełnienia żołądka. Są one zaś ztąd szkodliwe, mianowicie przy ciągłém używaniu przez znaczny przeciąg czasu, że obciążając żołądek, osłabiają tak dalece organa trawienia, że w końcu niemogą one przyzwoicie wytrawiać nawet substancji, rzeczywiste pożywienie stanowiących; a następnie, nietylko nie przyczyniają się do reprodukcji sił, ale owszem pośrednio tém bardziéj je niszczą.

6. Jest rzeczą fizyologicznie niezbędną, jak powiada sławny Magendi, aby substancja przeznaczona na ciągły, codzienny pokarm, nieposiadała jakiegokolwiek mocno wydatnego smaku; w przeciwnym bowiem razie w krótkim czasie tak się staje przykrą, iż tylko mocny głód zmusza do jéj spożywania. Dla tego ciała odznaczające się mocnym smakiem (kwaśnym, słodkim, ostrym); jeżeli z niego niemogą być oswobodzone, niepowinny być do chleba dawane.

Substancje na zastąpienie w części mąki zbożowéj do wypiekania chleba, podziela Malkome na dwie główne klassy.

Do pierwszéj mieszczą się te, które w swym składzie mało posiadają części pożywnych, a wielką massę substancji niezdrowych, a następnie tylko w razie najgwałtowniejszéj potrzeby niektóre z nich do chleba dodawane byćby mogły; takiemi są:

I. Mąka drzewna,
2. „ z kory drzew liścianych,
3. „ z porostów,
4. „ ze słomy,

5. Plewy zbożowe,
6. Słodziny,
7. Otręby w znacznéj ilości do mąki domięszywane.

Do drugiéj klassy należą substancje jadalne, tudzież te, które, lubo dotąd na ten cel niebyły używane, bez uszkodzenia zdrowia, mogą w części zastąpić mąkę zbożową, a mianowicie:

8. Ziemniaki,
9. Tabinambury czyli bulwy,
10. Różne gatunki rzepy,
11. Buraki cukrowe,
12. Rośliny strączne,
13. Żołądź,
14. Owoc dzikich kasztanów,
15. Makuchy,
16. Mąka z perzu,
17. Ciasto słodowe,
18. Odwar z otrębów zbożowych.

Zastanówmy się teraz nad szczegółami tych substancij.

1. *Mąka drzewna.* W roku 1817, kanclerz Antenrieth wydał broszurkę, w któréj objawił nader ważne i nowe odkrycie; to jest: że drzewo brzozowe i bukowe, będąc pewnym sposobem preparowane, zamienia się w mączkę, z któréj chleb pożywny otrzymać można.

Odkrycie to, jak się rozumie, sprawiło nader wielkie wrażenie i dało powód do licznych doświadczeń i spostrzeżeń. Wprawdzie następne doświadczenia niestwierdziły podań p. Antenrietha: że włókno drzewne przeistacza się w krochmal, a przynajmniéj do téj chwili nieznany jest sposób wykonywania téj przemiany; jednakże dało ono powód do nader ważnego odkrycia, to jest: że w porze zimowéj, wiele drzew naszych posiada dość znaczną ilość krochmalu. A więc zdaje się że to co p. Antenrieth mniemał być przeistoczeniem włókna drzewnego na krochmal, była to rzeczywiście ta substancja, zawierająca krochmal nieznanym dotąd sposobem w drzewie utworzony.

Jednakowoż, przypuszczając dość nawet znaczną ilość krochmalu w mące drzewnéj, a raczéj w drzewie, na miałki proch startém, to przecież zawiera ona tak wielką massę włókna drzewnego, iż rzadko pewnie znalazłby się żołądek tak mocny, iżby w krótkim czasie nieuległ zupełnemu osłabieniu. Zresztą, mąka drzewna posiada jedną tylko z tych substancji, z których połączenie w mące zbożowéj stanowi pod każdym względem pokarm zdrowy i pożywny.

Wszakże poznał to dobrze sam p. Antenrieth, że chleb z saméj mąki drzewnéj wypieczony nieodpowiada wcale celowi; czyli nie może wyrównać temu, który z mąki zbożowéj otrzymujemy; albowiem radził dodawać do niego pewną ilość mleka, mąki zbożowéj a nade wszystko stosunkowo wiele fermentu, czyli kwaśnego ciasta. Podług jego przepisu, wziąść na 15 fun. mąki drzewnéj 2 fun. mąki zbożowéj, 3 fun. kwasu chlebowego i 4 kwart mleka. Tylko za pomocą tych substancji, uzyska się pożywność chleba zbożowego, jak to poznała analiza chemiczna z temi dwiema gatunkami chleba skrupulatnie wykonana. Policzywszy koszta wyrabiania mąki drzewnéj, kwasu chlebowego i mleka, łatwo postrzedz, iż chleb tym sposobem otrzymany, możeby drożéj przyszedł niżeli z saméj zbożowéj mąki; zatém tylko w razie gwałtowniejszéj potrzeby, możnaby się udać do tego surogatu; zawsze zaś wypadałoby dodawać do chleba wyżéj wymienione substancje, niechby i w mniejszym stosunku.

Mąka drzewna wyrabia się tym sposobem: Drzewo brzozowe lub bukowe (lepsze młode niż stare), rznie się wraz z korą na na $^1/_2$ calowe krążki, te łupią się na małe kawałki, wielkości orzecha laskowego i suszą w piecu piekarskim; poczém mielą się na zwyczajnym młynie. Zwykle otrzymuje się dwojaką mąkę i w miejsce otrąb grubsze wiórki. Lepsza używa się na chleb a podlejsza na paszę dla bydła.

W wypiekaniu chleba, stosunek mąki drzewnéj do zbożowéj jest dowolny. Rozumie się samo z siebie, że im mniéj się użyje pierwszéj a więcéj drugiéj, tém chleb będzie lepszy. Jeżeli np. do $^2/_3$ części mąki zbożowéj bierze się $^1/_3$ część mąki drzewnéj, wtedy zarabia się z całéj ilości ostatniéj, a połowy ($^1/_3$ części) pierwszéj; przytém zarabia się rzadkawo, aby po zadaniu fermentu, tém bardziéj się ciasto rozpulchniło. Pozostała zaś mąka zbożowa dodaje się na drugi dzień, podczas wyrabiania ciasta. Dalsze postępowanie, jak przy zwyczajnym chlebie.

2. *Mąka z kory drzewnéj.* Blisko z poprzednim spowinowacony jest chleb z kory drzewnéj. Wszakże to pochodzi ztąd, iż w korze znajduje się nagromadzona mączka w porze zimowéj, podobnie jak w drzewie. Chleb takowy zwyczajnie jest używany w razie niedostatku pokarmów w Laponji, w Norwegji i Syberji; a nawet w tym razie robią go z saméj kory. Jest on suchy i nieco gorzki; lecz z masłem lub mlekiem da się przecież spożywać. Zresztą, nie musi on być tak zły, kiedy używanie kory do chleba tak dalece także upowszechniło się, iż nawet zamożniejsi mieszkańcy, będący w stanie używać chleb z saméj mąki zbożowéj i kory używają. Że nie jest szkodliwy, dowodzi siła i czerstwość, jakiemi się odznaczają mieszkańcy okolic, gdzie najwięcéj tego chleba używają.

Postępowanie przy wypiekaniu chleba z korą drzewną, poniekąd wcale się nie różni od poprzednio opisanego.

3. *Mąka z porostów.* Cośmy powiedzieli wyżéj o mące drzewnéj i z kory drzewnéj stosuje się do mąki z porostów, którą mianowicie w roku 1817, wielu pisarzy tak bardzo zalecało. Zwykle wyrabia się ona z mchu islandzkiego, z mchu renów *(rangi ferinus)*, oraz z prunastji.

Mąka z nich posiada wprawdzie części pożywne, lecz są one pomieszane z wielką massą włókna drzewnego i substancji gorzkich, trudnych do oddalenia, i dla tego mniéj jest do chleba przydatna od poprzednich.

4. *Mąka ze słomy.* Przed niedawnemi czasy niejaki p. Bank, Duńczyk, radził wypiekać chleb z $^2/_3$ części mąki żytniéj i $^1/_3$ część, słomy, na mąkę startéj. Lecz słoma zawiera daleko mniéj substancji pożywnych a niżeli wyżéj wymienione, mniéj odpowiada celowi.

5. *Plewy zbożowe.* Najmniéj zasługują na uwagę.

6. *Słodziny*, byłyby o wiele stosowniejsze na surogat mąki, od ciał wyżéj wymienionych, gdyż zawierają w sobie wiele substancji pożywnych, gdyby nie zawierały tak wielkiéj ilości łupinek jęczmiennych, których ludzie trawić nie mogą. Tymczasem odwar z nich do zarabiania ciasta z korzyścią może być użyty.

7. *Dodanie znacznéj ilości otrąb do mąki.* Zdaje się, że w czasie głodu już samo po sobie rozumi się, że o podsiewaniu mąki u uboższych nie ma mowy; tém bardziéj, że oni w czasie pomyślniejszym mało ich oddzielają.

Wszystkie zatém wyżéj podane dodatki, z powodu znacznéj massy ciał niestrawnych, tylko w takim razie mogą być z mąką zmieszane, gdy brak pokarmów do najwyższego dójdzie stopnia. Wtedy zapewnie potrzeba stanowi wybór bez oglądania się na skutki.

Przejdźmyż teraz do dodatków drugiéj klassy.

8. *Ziemniaki.* Tu niewiele możemy powiedzieć albowiem oddawna używane są do chleba; wreście same przez się stanowią bardzo zdrowy i posilny pokarm, póki są ciepłe *c' est un pain tout fait*, jak trafnie powiada Payen.

Tylko w tym razie powinny być do chleba dodane, gdyby z obawy wczesnego zepsucia się musiano ich suszyć i na mąkę zemleć.

Podług angielskich gospodarzy, z 10 funtów mąki pszennéj, (żyta na chleb nieużywają), i 45 funtów mąki ziemniaczanéj, otrzymują 25 funtów pięknego białego chleba; kiedy 10 funtów mąki pszennéj, wypieczonéj saméj w sobie, tylko 13$^1/_2$ funta wydaje chleba; a zatém dodatek 45 funtów mąki ziemniaczanéj, powiększa o 11$^1/_2$ funtów massę chleba. Z różnych części mąki pszennéj i ziemniaczanéj, chleb jest równie dobry, lecz jest cięższy i powiększa objętość 20 procent w porównaniu do chleba pszennego.

W Niemczech, do mąki żytniéj używają $^1/_5$ część mąki ziemniaczanéj. Chleb tak pszenny jako i żytny z mąką ziemniaczaną wypieczony, nie tylko na smak lepszy a niżeli bez ziemniaków, ale nadto powierzchowność piękniejszą.

9. *Typinambury, czyli bulwy;* z połową mąki żytniéj, dają chleb równie smaczny i pożywny, jak chleb z mąką ziemniaczaną, ztąd zaś są

one stosowniejsze do tego od ziemniaków, że nie mogą być spożywane same codziennie, jak ziemniaki np. gotowane lub pieczone. Topinambury dla zbyt wielkiéj słodyczy, na codzienny pokarm służyć niemogą.

Pan Cell, obywatel Wirtembergski, tym sposobem każe u siebie wyrabiać chleb z topinamburów. Gotuje się je czas niejaki, skoro zmiękną, co w gotowaniu prędko nastąpi, trą je na papkę. Do téj papki dodaje tyle mąki ile papka waży; prócz tego stosowną ilość kwasu chlebowego, (ciasta), i wszystko urabia się należycie na niezbyt twarde ciasto; które nakryte zostaje przez 3 godziny w miejscu ciepłem, dla prędszego zfermentowania. Po upłynieniu tego czasu, ciasto (jeżeli dobrze wyruszyło, w przeciwnym razie pozostaje dłużéj) soli i podobnie jak zwyczajnie na bochenki wyrabia się.

Podług tegoż p. Cella, topinambury dwojakim jeszcze sposobem można spożywać.

Naprzód na rzepę. Na ten cel gotują się z dodaniem cebuli i trochę liścia bobkowego; kto chce mieć zupę smaczniejszą, trzeba je w téj wodzie w któréj się gotowały na miazgę rozetrzeć i lekką zaprawką z mąki i słoniny złożoną zaprawić; do zaprawki dodać można nieco octu i pieprzu, dla zobojętnienia mdławego smaku téj bulwy. Zupa w ten sposób przyrządzona, ma smak przyjemny, słodkawo-kwaskowy; przytém jest posilną i zdrową.

Podrugie. Na jarzynę gotują się tepinambury, odlewa się woda, rozkrawuje się i podlewają sosem złożonym z octu, wody, smalcu lub masła, soli, pieprzu i nieco na ogniu duszą, aby sosem tym przeszły. Tak przyrządone bardzo są pożywne i smaczne.

10. *Rzepa.* Nie potrzeba pism niemieckich, które od 200 lat rzepę polecają przymieszywać do mąki na chleb, pójdźmy tylko w Krakowskie, tam chociaż nie do chleba, to na różny sposób ją używają.

11. *Buraki cukrowe*: podobnie jak rzepa dobre są na dodatek do chleba, tém bardziéj pożywne na jarzynę, lecz dla zbyt mdławego smaku mniéj są przydatne; przymieszane do mąki nie zmieniają smaku ani pozoru lub strawności.

W ostatnich czasach, sławny Payen robił liczne doświadczenia z chlebem burakowym, i złożył paryzkiéj Akademji umiejętności obszerne sprawozdanie, na korzyść tego wynalazku. Za najkorzystniejszy stosunek uważa Payen, 1 część miększa (czyli wytłoczyn) burakowych i 2 części mąki zbożowéj. Buraki użyte w większéj ilości, robią chleb cierpki, nie wyruszony, zakalcowy.

Niejaki pan Hubner, na Szląsku pruskim podał niedawno do pism publicznych następujące sposoby robienia chleba burakowego.

„Buraki wszelkiego gatunku i koloru“ mówi on „po należytém oczyszczeniu, trą się surowo, polewają wrzącą wodą i mieszają się z mąką w stosunku $1/3$ do $3/5$ części buraków a $2/3$ do $3/5$ części mąki, w połowie żytniéj w połowie jęczmiennéj. poczém rozczynia się ciasto jak przy zwyczajném pieczywie, i pozostawa przez noc, procesowi kiśnienia; jednakowoż uważać należy, aby w ogólności mniéj dolewano wody jak zwyczajnie i tém mniéj im większy jest stosunek buraków do mąki. Doświadczenie przekonało także, że ciasto tém łatwiéj wyrabia się i chleb tém jest piękniejszy, im tęższe i ścislejsze było ciasto.“

„Tak przyrządzony chleb, ma smak i zapach bardzo przyjemny; nie czuć go wcale burakami, a choćby z najczerwieńszych robiony był buraków, zaledwie się rozróżni w barwie od chleba z czystéj mąki żytniéj; zatrzymuje w sobie długo wilgoć; a zatém nie czerstwieje prędko; o wiele od zwyczajnego chleba jest cięższy (o 20 do 30%) pożywniejszy i strawniejszy.

(*Dalszy ciąg nastąpi.*)

Użycie żużlu na nawóz.

Przez dodatki różne do topienia rudy żelaznéj pozostają w piecach żużle, które złożone są 37 do 70 procentów krzemionki, 15 do 40 proc. wapna 1 do 25 procentów gliny, 0 do 25 procentów łojoziemiu i 1 do 50 proc. rdzy żelaza, daléj siarki, fosforu, miedzi, maganu, kali i t. p. w różnéj ilości procentów. Wszystkie te ciała służą za podstawę do utworzenia soli rozpuszczalnych, do połączenia się krzemionki z wapnem, z kali, rdzą żelaza i t. p. które w wielu przypadkach wybornemi są materjałami nawozowemi. Na ten cel rozdrabia się żużle mechanicznym sposobem, naprzykład poprawiając nimi drogę po któréj wożą ciężary; gdy zaś na proch starte zostaną, zbiera się proch i warstwami sypie się na mierzwę. Nawóz ten szczególnie skuteczny jest na grunta wapienne i łąki sztuczne. W ogrodach proch ten zmieszany z piaskiem już używanym, przetrawioną mierzwą, popiołem i przepalonemi formami w lutwisarni, wybornym jest nawozem pod jarzyny wszelkiego rodzaju.

Sposoby wytępienia wołków w szpichlerzu.

Nieobawiajmy się bynajmniéj tego, ażeby u nas wołki wiele zboża napsnły; psuć ono się będzie więcéj w polu, atoli być mogą i takie przypadki, że się wołki w szpichlerzu zagnieżdżą; podajemy więc rozmaite z doświadczenia do tego zebrane sposoby.

Najpewniejszy środek przeciw wołkom zostanie zawsze czyste utrzymywanie szpichlerza i przewiewanie zboża. Gdzie wiele zboża bywa nagromadzonego, nie małe lecz wielkie dawać należy okna z zewnętrznemi okienicami. W portowych miastach Baltyku, urządzają teraz szpichlerze z luftami ze spodu, które otwierają się i zamykają podług upodobania. W szpichlerzu takim wołków nie będzie; gdzie zaś takich luftów umieścić nie można, a szpichlerz ze zboża został opróżniony, wymiata się go na czysto, a potém napuszcza się odwarem z następujących ingredyencji; wziąć 4 garście obłupanego czosnku, tyleż piołunu, parę garści soli i 5 funtów zielonego witryolu, te rzeczy gotuje się w żelaznym kotle w 26 garncach wody, dopóki związłe części nie znikną; czosnek i piołun trzeba pierwéj obrać i razem na massę zetrzyć aby się łatwiéj wygotowały; roztworem tym zlewa się sąsieki, ściany i podłogę; jajka i zaląžki giną od tego odwaru, jak nas zaś zapewnia korespondent z Szczecina, to ilość ta roztworu wystarcza na szpichlerz, mogący mieścić w sobie 600 szefli czyli 300 korcy zboża.

Gdy się w szpichlerzu okażą białe wołki, wyłowić je można, kładąc na zbożu płaty płótna; wyłażą one kupami; wtedy zbiera się je z płata i albo się dają na żer drobiu, albo się palą. Co do wytępienia płodu, posłuży wyżéj podany roztwór.

Baranie skórki przyciągają także wołki białe i czarne.

Czasopismo przemysłowe Paryskie, *Moniteur Industriel* opisuje, że niejaki p. Urtif w *Sens* doświadczył, że plewy konopne zupełnie wyziewem swoim niszczą wołki. „Miałem około 200 hektolitrów pszenicy,“ mówi p. Urtif, które wołki znacznie uszkodziły. Do tego szpichlerza złożono także siemie jeszcze niewywiane. Nazajutrz, nie małe było zadziwienie gumiennego, ujrzawszy po belkach i ścianach ogromną moc wołków uciekających na szczyt dachu. Kazałem przeszuflować pszenicę i to dało jak gdyby hasło owadowi do ochronienia się gdzie który mógł. Ucieczka wołków trwała przez cały tydzień. Od tego czasu nie było już ich więcéj w moim szpichlerzu.“ Tém doświadczeniem zachęcony co rok kazałem do niego składać plewy konopne. Doświadczali też i moi sąsiedzi tego sposobu przez zatknięcie w różnych miejscach łodyg maciorki konopnéj; przenikliwa woń téj rośliny spowodowało powszechną ucieczkę owadu. „Sposób łatwy do doświadczenia gdzie się tylko tego potrzeba okaże. Szkoda tylko, że p. Urtif nie wspomniał, czyli późniéj z jajek lub zalążków wyklóte wołki nierozszerzyły się na nowo; osobliwie, gdy wyziew plewy konopnéj mniéj stał się ostrym; należałoby tego doświadczyć.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ż E.

Lwów 4 grudnia. Tego poniedziałku było na targowicy wołowéj 218 sztuk wołów i 2 krów z tych kupiono jednę partję złożoną z 14 sztuk, z tych jedna ważyła 12½ kamieni mięsa i 1 kamień łoju, po 46 złr., druga partja złożona z 19 sztuk, z tych jedna ważyła 13 kamieni mięsa i 1¼ kamieni łoju, po 48 złr. 48 kr.; trzecia partja złożona z 23 sztuk, z których jedna ważyła 17 kamieni mięsa i 1¾ kamieni łoju, po 57 złr. Za centnar łoju z rzeźni starozakonnych płacą 16 złr. 44 kr., z rzeźni chrześcian 15 złr. 55 kr., za parę skór wołowych dają 10 złr. 47 kr., za krowie po 12 złr. 40 kr. m. k.

Ceny produktów we Lwowie. Ciągle jeden stan, dowóz produktów nieznaczny a potrzeby wielkie. Ceny więc produktów są w stosunku do zarobku wszelkich klas pracujących dotkliwe. Za korzec pszenicy 6 złr. 30 kr., żyta 4 złr. 21 kr., jęczmienia 3 złr. 48 kr. hreczki 4 złr. 6 kr., owsa 2 złr. 40 kr., ziemniaków 2 złr. 6 kr. kwartę krup hreczanych 5½ kr., jęczmiennych 6½ kr. jaglanych 6 kr., za centnar siana 1 złr. 30 kr. słomy 40 kr., za sąg lasowy drzewa bukowego 12 złr. 6 kr. sosnowego 9 złr., za kwartę masła 32 kr. za garniec okowity 30 stop. 1 złr. 4 kr. m. k.

Londyn 9 grudnia. Dowozy zagranicznego zboża do téj pory są znaczne, a od poniedziałku przywożą obficie jęczmień krajowy. Pszenicą prawie żadnego nie zrobiono obrotu, ceny przeto niezmieniły się i są nominalne. Jare ziarno nie bardzo poszukiwane a wszystkie gatunki tak prawie stoją jak poprzednio notowano. Dowieziono z zagranicy w tym tygodniu: Pszenicy 8670, jęczmienia 10,510, owies 11,720 kwartersów. Nasienie koniczyny ciągle pożądane jest na spekulację, a posiadacze jéj w skutek tego domagali się wyższéj ceny. Notują: czerwoną Francuską 38—40 szyl. Niemiecką 36—38 szyl. białą niemiecką 40 - 60 szyl. za centnar 112 funtów angielskich. Przybyłe wciągu upłynionego tygodnia 120,000 kwartersów zboża i nasion, rozdzielić można jak następuje: Pszenicy 8000 kwartersów z morza Baltyckiego, 5000 kwartersów z Hamburga, 4000 z Odessy, 1000 z Belgji, 1400 z Holandji, 1000 z Bremen i 1000 z Francji, jęczmienia 15,000 kwartersów z Danji, 8000 z morza Baltyckiego, 6000 z Hamburga, 1500 z Rygi i 1000 z Holandji, owsa 11,000 kwar. z Hamburga 8000 z Holandji 8800 z Hanoweru, 7500 z Danji, 5500 z morza Baltyckiego, 4500 ze Szwecji, 3500 z Jahde, 2500 z Bremen i 1500 z Rygi, grochu 1000 kwartersów z wschodniéj Fryzji, 4000 kwartersów z morza Baltyckiego, 1000 z Hamburga i 1000 z Danji. Nasienia lnianego 5700 kwartersów z Rosji; mąki 4500 worków z Francji 1774 fass z New-Yorku.

Szczecin 8 grudnia. Pszenicę trzymano na 48 do 54 talarów. Ceny na dzisiejszym targu były tu następujące: Pszenica 44 do 48 talarów, żyto 26 do 27 talarów, jęczmień 20 do 22 talarów owies 16 do 17 groch 32 do 36 tal. za wespel.

KURS GIEŁDY BERLINSKIÉJ.

Dnia 12 grudnia 1849 roku.	żądają	płacą
P A P I E R Y.		
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%.	88¾	—
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%	111¾	111¼
Polskie Obligacje Skarbu 4%	80⅜	80
„ Listy Zastawne	96¾	96¼
„ Listy Zastawne nowe	96	95¾
„ Obligacje Udziałowe	113½	—
„ Obligacje 500 złotowe.	80½	79¾
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	93¾	92⅜
lit. B. 200 „	17½	17

Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

Dnia 14 grudnia r. b.

	OD RS.	KOP.	DO KOP.
Żyta korz. 4 ćw.	2	25 —	
Pszenicy ditto	3	97½	
Grochu polnego	2	83 —	
„ cukrowego	3	33½	
Fasoli.	4	95 —	
Gryki.	1	80 —	
Jęczmienia	2	22½	
Owsa	1	68½	
Mąki pszen. pr.	6	60 —	
ordyn. kor. 6 ćw.	5	56 —	
„ żytn. pytlo.	3	47½	
grycz. kor. 4 ćw.	3	— —	
Kaszy jaglannéj.	6	8½	
„ grycz. zw.	3	90 —	
„ drobnéj.	6	93½	
„ jęcz. perło.	9	3½	
„ „ ordyn	3	33½	
Siana cet. 100 f.	—	77½	

	OD RS.	K.	DO RS.	KOP.
Słomy c. 100 f.	—	30 —	—	— —
Siana fura 1 k.	2	25 —	4	50 —
„ „ 2 k.	5	40 —	6	75 —
Słomy fura zw.	1	35 —	2	15 —
Drzewa sos. s.	7	44 —		
Wół dobry.	36	45 —	53	55 —
„ średni.	28	35 —	35	77½
„ lichy.	18	90 —	27	45 —
Cielę.	2	25 —	4	5 —
Baran.	2	10 —	—	— —
Wieprz dobry.	13	50 —	18	90 —
„ średni.	10	50 —	13	— —
„ lichy.	5	45 —	10	— —
Masła funt.	—	17 —	—	— —
Słoniny „	—	11 —	—	— —
Kartofli korzec	1	5 —	—	— —
Okowity garn.	—	82½	—	— —
Szumówki gar.	—	49 -	—	— —

Sprowadzono na targ Pragski z Cesarstwa Rosyjskiego wołów sztuk 40 z różnych miejsc królestwa sztuk 536 ogółem wołów sztuk 576 wieprzy 894 cieląt 548 baranów 100 z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję miasta wołów sztuk 433 wieprzy 411 cieląt 541 barany wszystkie.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 14 grudnia 1849 roku		ŻĄDAJĄ R. sr.	kop.	DAJĄ R. sr.	kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	93	—	92	70
Gdańsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	140	10 —	—	—
Londyn 1 funt sterlin.	3 M.	6	40 —	6	37½
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	100	—	—	—
Petersburg ditto.	1 M.	100	50 —	100	25 —
Paryż 300 franków	2 M.	—	—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	88	20 —	—	—
Wrocław 100 talarów	2 M.	93	15 —	—	—
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały.		5	20 —	5	17½
Holender. dukaty nowe		—	—	—	—
ditto stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		—	—	—	—
„ „ „ 4% rs.		81	—	—	—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		—	—	14	88 —
Obligacje udziałowe na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp.		—	—	—	—
Serje wylosow. lit. na — złp.		—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likw. złp. 100		—	—	—	—

Wartość kuponu kop. 28⅔

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—w Warszawie dnia 4 (16) grudnia 1849 r.—Starszy Cenzor L. T. Tripplin.